



# GDL-Forum Sauerteig VI



in Zusammenarbeit mit der  
Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. (AGF)  
und der  
Vereinigung Der Backbranche e.V.



20. – 22. Mai 2019  
Minden

Montag, den 20. Mai 2019

Ab 19.00 Get together auf Einladung der  
Ernst Böcker GmbH & Co. KG



im Hotel Lindgart, Lindenstrasse 52, 32423 Minden

Dienstag, den 21. Mai 2019 – Victoria Hotel Minden

08.30 – 08.45	Begrüßung	
Vortragsblock 1		
08.45 – 09.25	Milchsäurebakterien im Sauerteig – Facharbeiter mit Migrationshintergrund?	Prof. Dr. Michael Gänzle University of Alberta, Edmonton, Kanada
09.25 – 09.50	Spontansauerteige – von der Kunst zur Praxis	Thomas Lepold BackNatur Lepold, Oberursel
09.50 – 10.10	Forum junge Wissenschaft: Mannitolproduktion mit <i>Leuconostoc citreum</i> TR116 zur Zuckerreduktion in unterschiedlichen Backwaren	Aylin Sahin University College Cork Cork, Irland
10.10 – 10.45	Kaffeepause	
Vortragsblock 2		
10.45 – 11.25	Lebensstil von <i>Lactobacillus sanfranciscensis</i> – alles Luft und Liebe?	Prof. Dr. Rudi Vogel Technische Universität München, Weihenstephan

11.25 – 11.45	Forum junge Wissenschaft: CRISPR-tracking von <i>Lactobacillus sanfranciscensis</i> Stämmen in Weizen- und Roggensauerteigen	<i>Esther Rogalski</i> Technische Universität München, Weihenstephan
11.45 – 12.15	Wie Sauerteig in der Ernährung unsere Gesundheit beeinflussen kann	<i>Dr. Karoline Schreiber</i> Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden
12.15 – 13.30	Mittagspause	
Vortragsblock 3		
13.30 – 14.10	Der Gluten-/Weizensensitivität auf der Spur	PH Dr. Walburga Dieterich Universitätsklinik Erlangen
14.10 – 14.40	Einfluss der Führungsweise auf den FODMAP-Gehalt von Roggen- und Weizenbackwaren	<i>Dr. Jürgen Hollmann</i> Max Rubner-Institut, Detmold
14.40 – 15.00	Forum junge Wissenschaft: Potential von Hefen zur Reduktion von FODMAP	<i>Vera Fraberger</i> Universität für Bodenkultur, Wien, Österreich
15.00 – 15.30	Kaffeepause	
15.30 – 15.50	Acrylamid-Management bei getrockneten Sauerteigen	<i>Dr. Koen Dekker und Dr. Benjamin Schurr</i> Dr. Otto Suwelack Nachf. GmbH & Co. KG, Billerbeck
15.50 – 16.20	Sauerteig im Volksglauben, in Religionen und Konfessionen	<i>Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes</i> LWB – Lebensmittelwissenschaftliche Beratung, Hemmingen
16.30	Bakertainment: Erlebnisbacken mit den WildBakers aus dem Südwesten <i>Jörg Schmid und Johannes Hirth</i>	
18.45	Busabfahrt zum gemeinsamen Abendessen unter dem Wilhelm, auf Einladung der Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden	
<b>Mittwoch, den 22. Mai 2019</b>		
Vortragsblock 4		
08.35 – 09.15	Wanderer zwischen den Welten – Verbindendes zwischen Sauerteig- und Darmmikroben	<i>PD Dr. Clarissa Schwab</i> Eidgenössische Technische Hochschule, Zürich, Schweiz
09.15 – 09.45	Aufklärung der stofflichen Ursachen des Trockenbackens von Roggenbrot	<i>Dr. Ute Bindrich</i> Deutsches Institut für Lebensmitteltechnologie e. V., Quakenbrück
09.45 – 10.15	Einfluss unterschiedlicher Sauerteigführungen auf die Frischhaltung von Roggenmischbroten	<i>Norbert Huintjes</i> Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V., Detmold
10.15 – 10.45	Gut Ding will Weile haben – Sauerteig und Langzeitführung	<i>Dr. Peter Stolz</i> Ernst Böcker GmbH & Co. KG, Minden
10.45 – 11.30	Kaffeepause mit Brotverkostung	
Vortragsblock 5		
11.30 – 12.00	Sauer macht lustig – Geschmacksverbesserung durch Sauerteig	<i>Prof. Dr. Michael Gänzle</i> University of Alberta, Edmonton, Kanada
12.00 – 12.30	Forum junge Wissenschaft « Measures to Combat Food Loss»: Wie Müllereinebenprodukte erfolgreich in der	<i>Denise Müller</i> Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, Wädenswil, Schweiz

	Nahrungsmittelkette integriert werden können	
12.30 – 13.00	Schaumextrusion glutenfreier Teige zur gezielten Porenausbildung in Backwaren	Dr. Volker Lammers Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V., Quakenbrück
13.00	Schlusswort	

## Organisatorische Hinweise

### Tagungsadresse

Victoria Hotel, Markt 11, 32423 Minden

### Tagungsleitung und Organisation

Prof. Dr. Barbara Becker, Prof. Dr. Herbert J. Buckenhüskes, Dr. Markus Brandt, Dr. Koen Dekker, Prof. Dr. Michael Gänzle, PD Dr. Christian Hertel, Tobias Schuhmacher, Prof. Dr. Rudi Vogel

### Teilnahmegebühren

Mitglieder von GDL, VDB, AGF	EUR	430,00
Nichtmitglieder	EUR	490,00
Studentische GDL-Mitglieder	EUR	75,00
Studentische Nichtmitglieder	EUR	100,00

### Die Teilnahmegebühren enthalten:

Tagungsunterlagen, Vorträge, Mittagessen, Pausenkaffee, Get-together, gemeinsames Abendessen am Dienstag, dem 21. Mai 2019

### Anmeldung und Kontakt

Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologien e.V.  
Frau Sandra Buckenhüskes  
Bahnhofstrasse 7  
71701 Schwieberdingen

Telefon 07150 / 917 87 22

Fax 03222 / 900 33 33

E-Mail [gdl@gdl-ev.org](mailto:gdl@gdl-ev.org)

Unter dem Stichwort „Sauerteig“ können im Lindgart-Hotel ([www.lindgart.com](http://www.lindgart.com)) Einzelzimmer zu 105 € oder Doppelzimmer zu 135 € (jeweils incl. Frühstück) reserviert werden. Dieses Angebot gilt bis zum 8. April 2019.

Alle Informationen und ein Anmeldeformular finden Sie im Internet unter <https://www.gdl-ev.org>  
Gerne nehmen wir Ihre Anmeldung auch postalisch oder per E-Mail entgegen.

### Anmeldungen

werden erbeten bis zum **10. Mai 2019** an: [gdl@gdl-ev.org](mailto:gdl@gdl-ev.org)